

# Dar vienas

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: Zalvarinis  
Receptas sukurtas: 2019-02-22 16:05:59  
Receptas modifikuotas: 2021-03-25 12:54:46

OG: 1.041  
FG: 1.006  
ABV: 4.6 %  
IBU: 22  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas             | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas    | 4.0          | 2.500        | 50.0       |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8          | 2.500        | 50.0       |
|                         |              | <u>5.000</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas       | Forma    | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|----------|-----------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | Granulės | -         | 5.8    | 16.7 | 25         | 60     |
| East Kent Golding | -        | -         | 5.5    | 5.0  | <u>25</u>  | 10     |
|                   |          |           |        |      | 50         |        |

## Mielės

| Pavadinimas             | Kiekis (g) |
|-------------------------|------------|
| Fermentis Safbrew WB-06 | 12.0       |

## Priedai

| Pavadinimas                                    | Paskirtis | Laikas  | Kiekis |
|--|-----------|---------|--------|
| Lallemand WildBrew™ Sour Pitch laktobakterijos | Salinimui | 36 val. | 10.0 g |

## Pastabos

Salinimas vienfazis 65C-60 min

Sour Pitch užkrėsta su visu pakeliu, pradinė temperatūra 38C, paskui leista natūraliai leistis, dėl to laikas ilgesnis.  
Pasiiektas pH 3,9- tada virimas  
Į antrinę 3 kg šaldytų aviečių (iš Sanitex).